

MENU

MARTIN WEGHOFER

LACHS I CHAMPIGNONS

* * *

GEGRILLTER AAL I RINDERTATAR I ROTE BEETE
STECKRÜBE I KÜRBISKERNÖL I ENTENKEULE

* * *

JAKOBSMUSCHEL I BLUMENKOHL I ROSINE

* * *

IKEJIME HAMACHI I KOHLRABI I KANDIERTE YUZUSCHALE

* * *

CALAMARETTI I MANDEL I AJVAR

* * *

BRETONISCHER HUMMER I SAFRAN I KÜRBIS

* * *

STEINBUTT I „GEGRILLTES GEMÜSE“ I AGRIA KARTOFFEL

* * *

CRÉPINETTE VON DER WACHTEL I PINIENKERNE I SALZZITRONE

* * *

BANANE I PASSIONSFRUCHT I FINGERLIMES

* * *

ROTER SHISO I WALNUSS I TRAUBE

* * *

TARTUFO FLEUR DE SEL

MAINTOWER-ERDNUSS I PISTAZIEN-TARTLETTE

6 GANG MENÜ: 198€

5 GANG MENÜ, OHNE HUMMER: 169€

EMPFEHLUNGEN:

ENTENLEBER I BROMBEER I PIEMONTESEER HASELNUSS: 44€

+15g ROYAL BELGIAN CAVIAR ZUM HAMACHI: 50€

KÄSEAUSWAHL VON AFFINEUR BORDIER I CHUTNEY: 28€

JAPANISCHES WAGYU A5 STATT WACHTEL: 82€

WEINBEGLEITUNG:

6 GANG MENÜ: 133€

5 GANG MENÜ: 118€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

6 GANG MENÜ: 79€

5 GANG MENÜ: 65€

MARTIN WEGHOFER I ANNA-SOPHIE URBAS I LARS KAPITEL I SAMUEL END
SEBASTIAN HERCHEN ZULETA

SHINÉAD HORN I HANNA SCHMIDT



M A I N T O W E R
RESTAURANT & LOUNGE